





**Apparatus for the treatment and/or conservation of beverages or liquid or pasty food mixtures.****Publication number:** EP0245641**Publication date:** 1987-11-19**Inventor:** SOFFIENTINI PIERLUIGI**Applicant:** SIPP SPA (IT)**Classification:****- international:** A23G9/30; A23L2/46; A47J31/54; A61L2/07; B67D1/07; C12H1/18; F22B1/28; A23G9/04; A23L2/42; A47J31/44; A61L2/04; B67D1/00; C12H1/00; F22B1/00; (IPC1-7): A23L2/20; A23L3/16**- european:** A23G9/30; A23L2/46; A47J31/54A; A61L2/07; B67D1/07; C12H1/18; F22B1/28F**Application number:** EP19870104787 19870401**Priority number(s):** IT19860020236 19860428**Also published as:** EP0245641 (B1)  
 IT1191750 (B)**Cited documents:** FR1021060  
 US4372916[Report a data error here](#)**Abstract of EP0245641**

Machines which are provided with a tap or flow conduit having a zone which, at the same time, conveys the substance during the dispensing stage and is in contact with the external environment when the said dispensing is suspended. In order to ensure that the said contact with the outside environment does not prejudice the hygienic dispensing conditions, the machine comprises, in its casing, a small boiler capable of producing and conveying pressurised steam and, if appropriate, even hot water, on command and in a controlled manner, into the said zone of the tap or flow conduit in order to clean and sterilise it.

---

Data supplied from the **esp@cenet** database - Worldwide

(19)



Europäisches Patentamt  
European Patent Office  
Office européen des brevets

(11) Numéro de publication:

**0 245 641  
A1**

(12)

## DEMANDE DE BREVET EUROPEEN

(21) Numéro de dépôt: 87104787.4

(51) Int. Cl.4: **A23L 2/20** , **A23L 3/16**

(22) Date de dépôt: 01.04.87

(30) Priorité: 28.04.86 IT 2023686

(43) Date de publication de la demande:  
19.11.87 Bulletin 87/47

(54) Etats contractants désignés:  
AT BE CH DE ES FR GB GR LI NL SE

(71) Demandeur: SIPP S.p.A.  
Via Emilia  
I-20070 Guardamiglio Milan(IT)

(72) Inventeur: Soffientini, Pierluigi  
21, Viale Manzoni  
I-20073 Codogno (Milan)(IT)

(74) Mandataire: Marietti, Giuseppe  
CENTRO DI CONSULENZA IN PROPRIETA'  
INDUSTRIALE Viale Caldara, 43  
I-20122 Milano(IT)

(54) Machine pour le traitement et/ou la conservation de boissons ou de mélanges alimentaires liquides ou pâteuses.

(57) L'invention concerne les machines pour le traitement et/ou la conservation de boissons ou mélanges alimentaires liquides ou pâteuses qui sont pourvues d'un robinet ou conduit de débit ayant une zone qui, en même temps, est intéressée par la substance en phase de distribution et se trouve en contact avec le milieu extérieur lorsque ladite distribution est suspendue. Afin d'assurer que ledit contact avec le milieu extérieur n'endommage pas les conditions hygiéniques de la distribution, la machine comprend dans son enveloppe une petite chaudière capable de produire et d'envoyer de la vapeur sous pression et éventuellement même de l'eau chaude, sous commande et de façon contrôlée, dans ladite zone du robinet ou conduit de débit, pour la nettoyer et stériliser.

EP 0 245 641 A1

**"MACHINE POUR LE TRAITEMENT ET/OU LA CONSERVATION DE BOISSONS OU DE MELANGES ALIMENTAIRES LIQUIDES OU PATEUSES"**

La présente invention concerne les machines destinées au traitement et/ou à la conservation de boissons ou de mélanges alimentaires liquides ou pâteuses. Lesdites machines peuvent être utilisées dans les secteurs les plus différents et à titre d'exemple non limitatif on peut citer les distributeurs de comptoir pour boissons, du type "premix" et "postmix", les distributeurs pour la bière et le vin, les machines pour le traitement de mélanges glacées comme les pasteurisateurs, les cuves de maturation, les mélangeurs, les machines pour les glaces "express" ou semblables, les machines pour fouetter la crème chantilly, pour cuire les crèmes et en général toutes les machines qui sont spécialement utilisées dans le domaine artisanal et sont caractérisées en ce qu'elles disposent d'un robinet ou conduit de débit instantané, ayant une zone qui est intéressée par la substance en phase de distribution et d'autre part peut aussi se trouver en contact avec le milieu extérieur, substantiellement à la température de ce dernier, lorsque ladite distribution est suspendue.

Dans lesdites machines ou appareils il arrive que des restes de substance alimentaire demeurent dans ladite zone du robinet ou conduit après l'interruption de la distribution, et entrent ainsi en contact avec le milieu extérieur dans une situation telle à favoriser le développement de germes pathogènes, au moins après une période de temps déterminée. C'est pourquoi il est très important pour la santé publique que ladite zone du robinet ou conduit de débit soit constamment maintenue dans des conditions stériles et que l'on intervienne sur la même chaque fois que la distribution de la substance alimentaire est suspendue ou que l'on prévoit qu'elle soit suspendue pour une période de temps suffisante au développement de germes pathogènes, par exemple pour toute une nuit, l'intervention devant être effectuée avant que la distribution recommence.

Plusieurs propositions ont été avancées pour résoudre ledit problème, y compris le désassemblage et le lavage soigné des parties de machine intéressées, le maintien desdites pièces dans des conditions thermiques telles à empêcher le développement de germes pathogènes et l'intervention par des appareils de lavage et/ou de stérilisation extérieurs. Cependant toutes ces propositions n'ont pas rencontré un succès complet à cause des coûts, ou bien à cause du fait qu'elles entraînaient nécessairement pour l'opérateur une certaine masse de travail et une certaine perte de temps pour assurer le débit désiré dans des conditions stériles.

La présente invention se propose maintenant le but de réaliser une machine dudit type et pour lesdites utilisations, dans laquelle il est possible d'effectuer avec sécurité et précision, à commande, le lavage et la stérilisation du robinet ou conduit de débit, chaque fois que l'opérateur le juge nécessaire et en pratique sans aucun travail ou perte de temps pour ledit opérateur.

Selon l'invention, ce qui précède est obtenu, dans une machine comme définie auparavant, qui comprend, dans son enveloppe:

- une prise pour prélever de l'eau du réseau ou d'une autre source;
- une chaudière pour produire de la vapeur et éventuellement de l'eau chaude, alimentée avec l'eau de ladite prise;
- des dispositifs de contrôle des conditions de production de la vapeur et éventuellement de l'eau chaude dans la chaudière;
- une conduite pour alimenter la vapeur produite au robinet ou au conduit de débit de la substance alimentaire, de sorte qu'elle intéresse toute la zone définie ci-dessus; et
- un élément de commande pour donner lieu à un cycle temporisé de production et alimentation de la vapeur.

Comme on le verra mieux par la suite, dans une machine conçue de cette sorte, il est possible pour l'opérateur d'effectuer un cycle de stérilisation toutes les fois qu'il le désire, simplement en agissant sur un poussoir. A la fin d'un délai pré-établi, en général de 1,5 à 5 minutes selon la substance traitée et le temps de permanence des restes dans la zone de débit susmentionnée, le cycle se termine et la machine se trouve automatiquement dans les conditions de distribuer encore la substance alimentaire traitée, sous des conditions hygiéniques parfaites.

L'invention sera maintenant décrite plus en détail avec référence aux dessins schématiques annexés dans lesquels:

- la figure 1 est une vue en perspective schématique d'une machine comprenant dans son enveloppe des moyens de stérilisation;
- la figure 2 est un schéma en blocs montrant le circuit hydraulique et les connexions électriques desdits moyens de stérilisation;
- la figure 3 est une coupe transversale d'une forme de réalisation possible d'une petite chaudière productrice de vapeur;
- la figure 4 est une vue en plan de la partie

inférieure de la petite chaudière de la figure 3, montrant le labyrinthe suivi par l'eau et la vapeur entre le point de captation de l'eau et le point de prise de la vapeur.

En considérant d'abord les figures 1 et 2, la référence 10 indique l'enveloppe d'une machine pour le traitement et/ou la conservation de substances alimentaires, par exemple un distributeur "postmix" de comptoir, lequel prévoit un robinet distributeur 12 qui reçoit simultanément de l'eau gazéifiée froide et un ou plusieurs sirops pour la préparation instantanée d'une boisson. Ledit robinet présente une zone, au cas spécifique en aval du point de mélange, qui est léchée par la boisson distribuée, mais qui cependant reste en contact avec le milieu extérieur, substantiellement à la température de ce dernier, lorsque la distribution est suspendue. Au cas où ladite permanence se prolonge pendant quelques heures, il est nécessaire d'effectuer le nettoyage et la stérilisation de la zone précitée avant de recommencer la distribution. Ce problème, comme déjà dit, se présente dans un grand nombre de machines pour le traitement et/ou la conservation de substances alimentaires liquides ou pâteuses, auxquelles s'applique la présente invention.

Pour effectuer ladite stérilisation on prévoit une série de dispositifs logés dans l'enveloppe 10 et comprenant une prise 14 reliée en 16 au réseau d'alimentation ou à une autre source d'eau, ladite prise 14 alimentant l'eau, à travers une conduite 18 sur laquelle est monté un régulateur de débit 20, à une vanne 22 commandée électriquement en 24 pour contrôler l'envoi de l'eau dans une conduite 26 et depuis celle-ci à une petite chaudière 28 pour la production de vapeur. Cette dernière est pourvue d'une prise de vapeur qui alimente, à travers une conduite 30, le robinet ou conduit distributeur 12, de sorte que toute la zone dangereuse du dernier soit intéressée par la vapeur, qui la lave et la stérilise, avant d'être déchargée dans l'atmosphère.

La phase de stérilisation est actionnée par l'opérateur par exemple en appuyant sur un poussoir 32, électriquement relié en 34 à un temporisateur 36 qui est ainsi activé pour commencer le cycle. Le temporisateur agit à son tour, grâce à une fiche électronique de contrôle 40 à laquelle il est relié en 38, d'abord sur les résistances électriques (pas illustrées) de la chaudière 28 (connexion 42) et ensuite, lorsque la petite chaudière 28 est à la température appropriée, sur l'électrovanne 22, 24 pour contrôler l'alimentation de l'eau à la chaudière 28 et ainsi les conditions de formation et d'envoi de la vapeur au robinet 12.

Lesdites conditions de formation de la vapeur sont avant tout contrôlées par des dispositifs de sécurité, comprenant un régulateur de pression 46 relié hydrauliquement au moyen d'un embranchement en T 48 à la conduite 26 et électriquement en 50 à la fiche électronique 40, qui coupe l'alimentation d'énergie électrique à la chaudière 28 si la vapeur atteint des pressions dangereuses. D'autres dispositifs de sécurité sont constitués par des détecteurs de température 52 placés dans des points appropriés de la chaudière 28 et reliés en 54 à la fiche électronique 40, qui coupe l'alimentation d'énergie électrique à la chaudière si l'on atteint des températures dangereuses.

Les réglages ne prévoient pas seulement le réglage du temporisateur 36 sur un temps de cycle approprié, en général de 1,5 à 5 minutes selon la substance distribuée, mais aussi un réglage des conditions d'alimentation de l'eau à la chaudière au moyen de l'électrovanne 22, 24. Celle-ci est commandée par la fiche électronique 40 de façon qu'elle s'ouvre et se ferme avec une fréquence déterminée et que ses temps d'ouverture soient contrôlés, afin de réaliser des conditions d'alimentation de l'eau à la chaudière et donc de formation et d'alimentation de la vapeur au robinet 12 qui soient les plus appropriées à l'application particulière. L'alimentation de l'eau à la chaudière 28 peut avoir aussi un débit tel à dépasser, éventuellement pendant un certain temps seulement, les capacités de vaporisation complète de la chaudière même, de façon que le robinet 12 recoit ainsi un mélange de vapeur et d'eau chaude.

Les figures 3 et 4 montrent une possible forme de réalisation de la chaudière 28 qui est ici essentiellement constituée par trois parties: un corps inférieur métallique 56, une garniture d'étainché 58 et un corps supérieur métallique de fermeture 60, comprenant un couvercle 62 pour recueillir et distribuer la vapeur, les deux corps 56 et 60 étant fixés entre eux par exemple par des vis 64. Le corps inférieur 56 présente extérieurement des sièges 66 pour le logement des résistances 68 de chauffage, tandis que sa partie supérieure est pourvue d'une série de nervures qui définissent (figure 4) un siège 70 pour le logement d'un bord correspondant de la garniture 58, ainsi qu'un labyrinthe fermé dans la partie supérieure par la garniture 58. Ce labyrinthe doit être nécessairement parcouru par l'eau et la vapeur à partir d'une cuve 74 à proximité de la prise 78 de captation de l'eau, jusqu'à un petit puits 76 qui se trouve en correspondance d'ouvertures 84, dans la garniture 58. et 80 dans le corps supérieur 60, pour alimenter la vapeur au couvercle 62 et au raccord 82 d'envoi de la vapeur à la conduite 30. Cette configuration de

la petite chaudière 28 permet d'atteindre rapidement les conditions opératives et donc d'effectuer tout le cycle de stérilisation avec une consommation d'énergie très réduite.

D'autre part, comme on le voit d'après la description qui précède, l'invention permet d'effectuer à discrétion des cycles de stérilisation avec la confiabilité la meilleure et surtout sans aucun travail et perte de temps pour l'opérateur, qui doit se borner à actionner un poussoir.

### Revendications

1. Machine pour le traitement et/ou la conservation de boissons ou mélanges alimentaires liquides ou pâteuses, ayant un robinet ou conduit pour la distribution instantanée, une zone duquel est intéressée par la substance en phase de distribution et se trouve en contact avec le milieu extérieur lorsque cette distribution est suspendue, caractérisée en ce qu'elle comprend, dans son enveloppe:

une prise pour prélever de l'eau du réseau ou d'une autre source;

une chaudière pour produire de la vapeur et éventuellement de l'eau chaude, alimentée avec l'eau de ladite prise;

des dispositifs de contrôle des conditions de production de la vapeur et éventuellement de l'eau chaude dans la chaudière;

une conduite pour alimenter la vapeur produite au robinet ou au conduit de débit de la substance alimentaire, de sorte qu'elle intéresse toute la zone définie ci-dessus; et

un élément de commande pour donner lieu à un cycle temporisé de production et alimentation de la vapeur.

2. Machine selon la revendication 1, caractérisée en ce que les dispositifs de contrôle des conditions de production de la vapeur comprennent une électrovanne qui commande l'alimentation de l'eau à la chaudière au moyen de cycles d'ouverture et de fermeture réglables à discrétion quant à fréquence et temps d'ouverture.

3. Machine selon la revendication 2, caractérisée par le fait de comprendre, entre la prise d'alimentation et l'électrovanne, un régulateur de débit.

4. Machine selon la revendication 2 ou 3, caractérisée en ce que l'élément de commande comprend un poussoir, l'actionnement duquel commence une série de cycles d'ouverture et de fermeture de l'électrovanne, ainsi que l'activation d'un temporisateur qui contrôle et termine ladite série de cycles.

5. Machine selon la revendication 1, caractérisée en ce que la chaudière est pourvue de moyens de contrôle de sécurité des conditions de fonctionnement, comprenant au moins un détecteur de pression et au moins un détecteur de température capables d'arrêter le chauffage si l'on atteint des conditions de pression et/ou de température dangereuses.

6. Machine selon la revendication 1, caractérisée en ce que la chaudière comprend une plaque qui peut être chauffée et qui présente des saillies formant, en coopération avec le couvercle de fermeture à étanchéité, un labyrinthe parcouru obligatoirement par l'eau et la vapeur entre le point d'entrée de l'eau et le point de prise de la vapeur et éventuellement de l'eau chaude.

Fig. 1

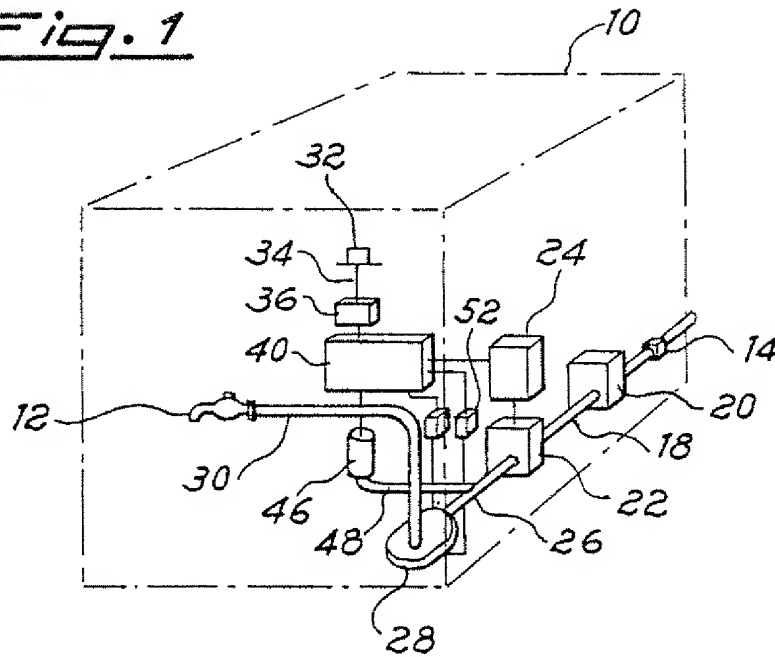


Fig. 2

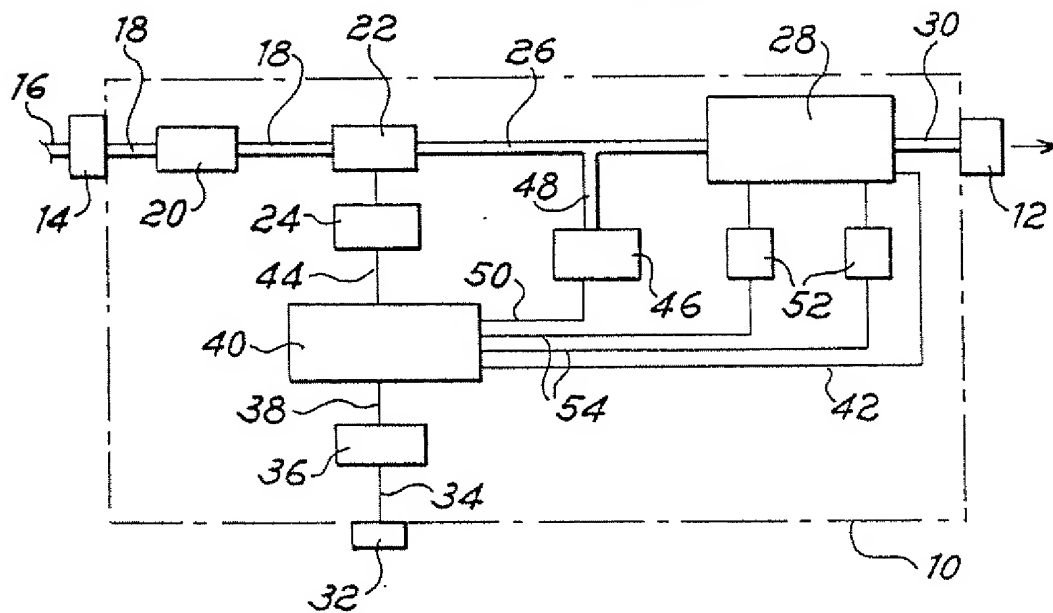


Fig. 3

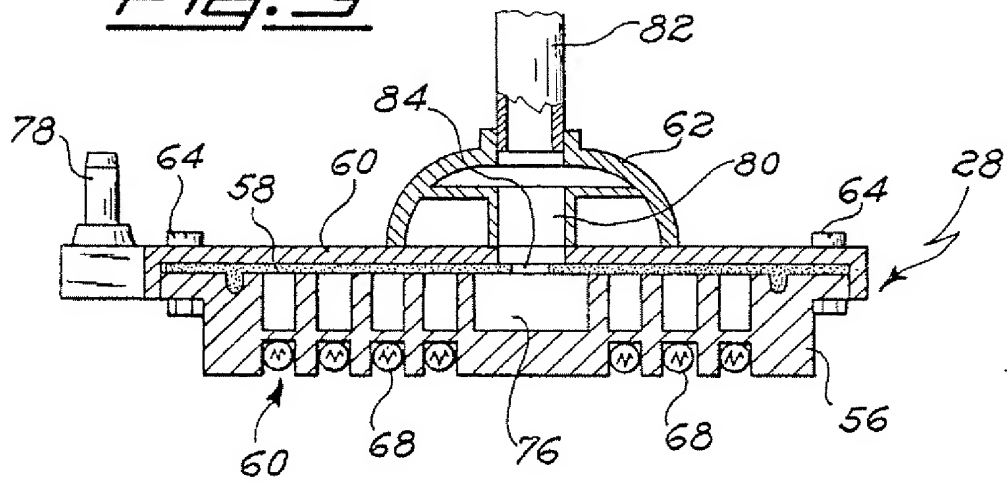
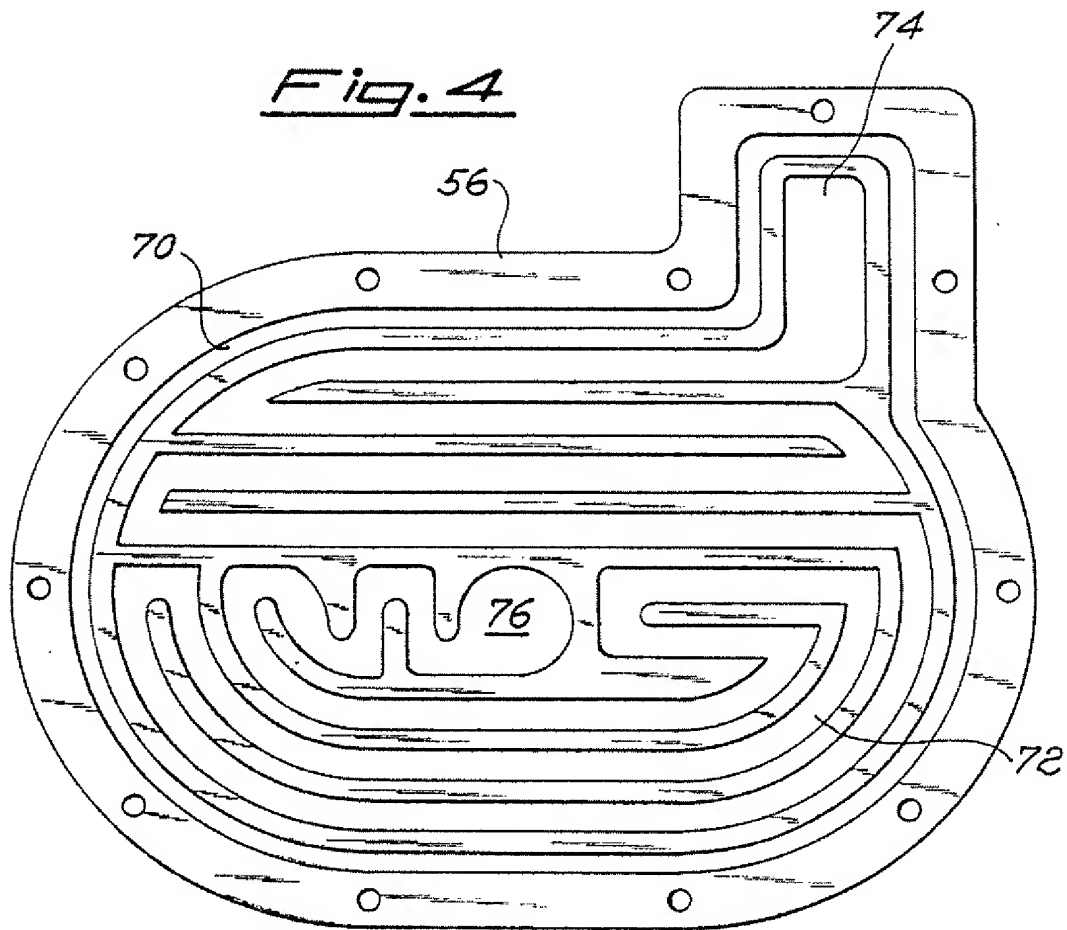


Fig. 4





Office européen  
des brevets

## RAPPORT DE RECHERCHE EUROPEENNE

Numero de la demande

EP 87 10 4787

DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS			
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	Revendication concernée	.CLASSEMENT DE LA DEMANDE (Int. Cl.4)
A	FR-A-1 021 060 (K. JAEGER) * revendications 1-4; figure 1 *	1	A 23 L 2/20 A 23 L 3/16
A	US-A-4 372 916 (R.E. CHAMBERLAIN et al.) * abrégé, revendications 1-5; figure 4 *	1	
Le présent rapport de recherche a été établi pour toutes les revendications			DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int. Cl.4)
			A 23 L 3/00 A 23 L 2/00
Lieu de la recherche BERLIN		Date d'achèvement de la recherche 20-07-1987	Examineur SCHULTZE D
CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES			
X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : arrière-plan technologique O : divulgation non-écrite P : document intermédiaire		T : théorie ou principe à la base de l'invention E : document de brevet antérieur, mais publié à la date de dépôt ou après cette date D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons  & : membre de la même famille, document correspondant	